



## Prosciutto di Parma y mozzarella con rúcula



### 2 porciones:

2 tomates grandes a rodajas  
2 puñados generosos de rúcula silvestre  
2 quesos mozzarella enteros  
8-10 lonchas de Prosciutto di Parma  
Aceite de oliva virgen, para rociar  
Vinagre balsámico, para rociar

Colocar los tomates y un puñado de hojas de rúcula en dos platos para servir. Desmenuzar o cortar en rodajas la mozzarella y ponerla a un lado. Colocar las lonchas de Prosciutto di Parma en los platos. Rociar la mozzarella con aceite de oliva virgen y vinagre balsámico y servir inmediatamente.

## Bocadillo de Prosciutto di Parma con ricota e higos



### 4 porciones:

1 barra de pan de chapata  
1-2 cucharadas de aceite de oliva  
225 g de queso ricota  
2-3 higos frescos o semisecos a rodajas  
1 melocotón maduro (las nectarinas y las peras también sirven) deshuesado y cortado a rodajas finas  
4 cucharaditas de jarabe de arce o miel clara  
Pimienta negra recién molida, para sazonar  
8-12 lonchas de Prosciutto di Parma

Cortar la barra de chapata por la mitad horizontalmente y luego cortar en cuatro partes. Rociar con un poco de aceite de oliva y untar ambas partes con abundante queso de ricota. Colocar las rodajas de higos y de melocotón sobre el queso, rociar 1 cucharadita de jarabe de arce o miel sobre la fruta. Sazonar con un poco de pimienta negra recién molida. Doblar 2-3 lonchas de Prosciutto di Parma sobre cada bocadillo abierto y servir inmediatamente.



PROSCIUTTO DI PARMA  
NATURAL AL 100%



Consorzio del Prosciutto di Parma  
Largo Piero Calamandrei, 1/a  
43121 Parma (Italia)  
Tel. +39.0521.246211

[www.prosciuttodiparma.com](http://www.prosciuttodiparma.com)  
[info@prosciuttodiparma.com](mailto:info@prosciuttodiparma.com)

photos: Steve Lee/London, Giordano Maini & Foto Carra





## Prosciutto di Parma, naturalmente

El Prosciutto di Parma es una joya de la tradición culinaria italiana. Altamente apreciado durante siglos, el microclima único de Parma y la experiencia de los productores se combinan para producir su sabor dulce y delicioso.

Legalmente, el Prosciutto di Parma sólo puede producirse en la región de Parma, utilizando cerdos nacidos y criados en Italia. En esta región la tradición de curar el jamón se ha extendido

durante 2000 años.

El Prosciutto di Parma es un producto natural. Sólo se le añade sal para ayudar al proceso de curación. Además, es bajo en colesterol y rico en proteínas.



## Sugerencias para servirlo

Servir el Prosciutto di Parma en lonchas finas y a temperatura ambiente.

- Para un entrante tradicional, colocar tres o cuatro lonchas de Prosciutto di Parma en un plato, y acompañarlas simplemente de pan fresco italiano.
- Envolver unos higos frescos o unas tajadas de melón con Prosciutto di Parma.
- Preparar un bocadillo al estilo italiano colocando lonchas de Prosciutto di Parma en un panecillo crujiente con

mozzarella fresca o ahumada y rodajas de tomate.

- Envolver palitos de pan o espárragos poco hechos con lonchas de Prosciutto di Parma y con virutas de Parmesano.

- Añadir tiras de Prosciutto di Parma a la pasta, arroz o risotto y a legumbres como las habas y los guisantes.

El Prosciutto di Parma se puede reconocer por la marca de la Corona Ducal, que identifica y garantiza su origen.



## La garantía de la Corona Ducal

Sólo los mejores jamones, aquellos que han sido curados durante un mínimo de 12 meses, llevan grabada dicha corona y pueden venderse como Prosciutto di Parma.

